

Stomer • Cuit vapeur • Vaporera
Pentola a pressione • Steamer • Parowar
Pároló • Пароварка • جهاز الطهي بالبخار



Bedienungsanleitung / Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio
Istruzioni per l'uso • Instruction Manual • Instrukcja obsługi / Gwarancja
Használati utasítás • Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	Seite	3
Bedienungsanleitung	Seite	4
Technische Daten	Seite	10
Garantie	Seite	10
Entsorgung	Seite	11

NEDERLANDS

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen	Pagina	3
Gebruiksaanwijzing	Pagina	12
Technische gegevens	Pagina	18
Verwijdering	Pagina	18

FRANÇAIS

Sommaire

Liste des différents éléments de commande	Page	3
Mode d'emploi	Page	19
Données techniques	Page	25
Élimination	Page	25

ESPAÑOL

Indice

Indicación de los elementos de manejo	Página	3
Instrucciones de servicio	Página	26
Datos técnicos	Página	32
Eliminación	Página	32

ITALIANO

Indice

Elementi di comando	Pagina	3
Istruzioni per l'uso	Pagina	33
Dati tecnici	Pagina	39
Smaltimento	Pagina	39

ENGLISH

Contents

Overview of the Components	Page	3
Instruction Manual	Page	40
Technical Data	Page	45
Disposal	Page	45

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	Strona	3
Instrukcja obsługi	Strona	46
Dane techniczne	Strona	52
Ogólne warunki gwarancji	Strona	52
Użycie	Strona	52

MAGYARUL

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	Oldal	3
Használati utasítás	Oldal	53
Műszaki adatok	Oldal	58
Hulladékkezelés	Oldal	59

РУССКИЙ

Содержание

Обзор деталей прибора	стр.	3
Руководство по эксплуатации	стр.	60
Технические данные	стр.	66

العربية

المحتويات

3	صفحة	نظرة عامة على المكونات
72	صفحة	دليل التعليمات
67	صفحة	البيانات الفنية

DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ESPAÑOL

ITALIANO

ENGLISH

JĘZYK POLSKI

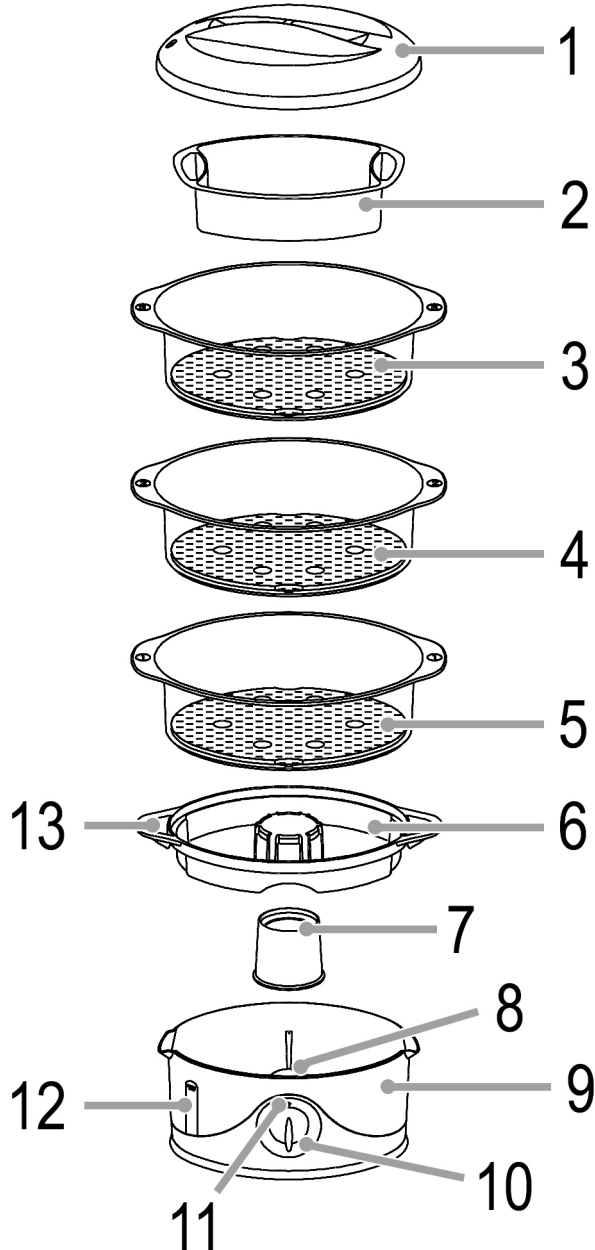
MAGYARUL

РУССКИЙ

العربية

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Elementi di comando • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

VIGYÁZAT:

Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyokban kárt tehet.

 **MEGJEGYZÉS:** Tippeket és információkat emel ki.

Általános megjegyzések

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléssanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
- Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles széléktől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a csatlakozótól.
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatról (a csatlakozót, ne pedig a vezetékét húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavarát észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatról!
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülési jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.).

FIGYELMEZTETÉS:

Kisgyermeket ne engedjen a fóliával játszani.
Fulladás veszélye állhat fenn!

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági szabályok

A következő figyelmeztető szimbólumokat vagy tájékoztató jelzéseket találja a terméken:



FIGYELMEZTETÉS: Forrázás veszélye!

- Forró gőz lép ki a gőznyílásokból, feltöltőnyílásokból, valamint a fedél felnyitásakor!
- Mindig használjon edénytartókat vagy sütőkesztyűt a forró alkatrészek kezelésekor vagy eltávolításakor!
- Helyezze a készüléket egyenes felületre. Soha ne tegye a tápkábelt vagy a készüléket forró felületre vagy hőforrás közelébe.
- Soha ne kapcsolja be a párolót víz nélkül!
- Ezt a készüléket kizárólag 8 éves vagy idősebb **gyerekek** használhatják, és ők is csak úgy, ha felügyelik őket vagy a **készülék biz-**

tonságos használatára megtanították őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.

- A tisztítást és **karbantartást** nem végezhetik **gyerekek**, kivéve, ha már 8 évesnél idősebbek és a művelet közben felügyelik őket.
- Tartsa a készüléket és tápkábelét a 8 évesnél fiatalabb gyerekektől távol.
- **Gyerekek** ne játsszanak a készülékkel.
- A készülékeket csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű személyek, illetve akiknek nincs meg a kellő tapasztalatuk és tudásuk ehhez, csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy a **készülék biztonságos** használatára megtanították őket és megértették a kapcsolódó veszélyeket.
- Ne próbálja saját kezűleg megjavítani a készüléket. Mindig lépjen kapcsolatba szakképzett szerelővel. Ha a villanyvezeték megsérül, a gyártónak, a szerviz ügynökségnek vagy más, hasonlóan képzett személynek kell a javítást végeznie, a veszélyek elkerülése érdekében.
- A készüléket étel főzésén kívül semmi másra ne használja. A készülék háztartásokban és más hasonló helyeken használható, például üzletek, irodák és egyéb vállalati egységek munkahelyi konyhájában.

Nem alkalmas a következő helyeken való használatra:

- mezőgazdasági birtokokon;
- hotelek, motelek és egyéb szálláslehetőségek vendégei által;
- ágyat és reggelit biztosító létesítményekben.

Nem vállalunk felelősséget a nem megfelelő használatból vagy működtetésből eredő sérülésekért!

- Ne merítse vízbe az alapot tisztításkor. Kövesse a "Tisztítás" részben megadott utasításokat.

A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma

- 1 Fedél
- 2 Rizsfőző edény
- 3 Legnagyobb párolóedény
- 4 Közepes párolóedény
- 5 Legkisebb párolóedény
- 6 Páragyújtó tálca
- 7 Gőzcső
- 8 Hevítő
- 9 Alapzat/Viztartály
- 10 Időzítő
- 11 LED jelzőlámpa
- 12 Vízszintjelző
- 13 Vízbemenet

A készülék kicsomagolása

1. Távolítsa el a csomagolást a készülékről.
2. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, úgymint a műanyag filmet, töltőanyagot, kábelrögzítőket és a dobozt.
3. Ellenőrizze, hogy az összes tartozék a dobozban van-e.
4. Ha nincs minden benne a csomagban vagy sérülést észlel, ne használja a készüléket. Azonnal vigye vissza a forgalmazóhoz.

MEGJEGYZÉS:

A készülék poros lehet, vagy gyártási maradékok lehetnek rajta. Javasoljuk, hogy a „Tisztítás” részben leírtak szerint tisztítsa meg a készüléket.

Üzem behelyezés és megjegyzések a használattal kapcsolatban

Felállítási hely

Egy fali csatlakozó közelébe helyezze üzembe a készüléket. Egy lapos, csúszásmentes és hőálló felületet válasszon, ami elegendő távolságra van a falaktól és a bútoroktól.

⚠ VIGYÁZAT:

- Ne tegye fali szekrény alá a párolót!
- A pároló és a tartozékai nem megfelelőek a sütőkben (mikrohullámú, konvekciós vagy hagyományos) vagy gázégőn való használatra!

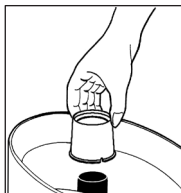
Azonnali gőzfunkció

A speciális gőzcső néhány másodperc után gőzt fog kibocsátani. Ez az összetevő takarja a hevítőelemeket és szabályozza a vízáramlást.

MEGJEGYZÉS:

Ügyeljen a helyes összeszerelésre!

A gőzcsővet széles végével és a kis bevágással lefelé helyezze a fűtőelemre.



A víz betöltése

MEGJEGYZÉS:

- Jegyezze meg a MIN (Minimum) és MAX (Maximum) jelzéseket.
- A viztartályt csak tiszta és friss vízzel töltsse fel. Ne tegyen semmilyen más folyadékot vagy sót, borsot, stb. a viztartályba.
- A vízszintjelző mutatja a víz szintjét a viztartályban.
- Töltsse fel a tartályt a maximális szintig (1,5 liter).
- Ha több mint 15 percig párol, mindig a maximális szintig töltsse fel a tartályt.

Páragyújtó tálca

Tegye a gyújtótálcát bevágott részével az időzítő felé az alapegységbe. A gyújtótálcának egy szintbe kell kerülnie az alapegységgel.

Egy párolóedény használata

MEGJEGYZÉS:

- A használat megkönnyítése érdekében az edények 1, 2 és 3-as számmal vannak megjelölve.
- Csak az „1”-gyel megjelölt párolóedény illeszkedik a páragyújtó tálcára.

1. Helyezze az „1” párolóedényt a páragyújtó tálca tetejére.
2. Tegyen zöldségeket, halat vagy más ételt a párolóedénybe, de csak folyadék vagy szósz nélkül. Ne takarja le teljesen a gőznyílásokat!
3. Fedje le egy fedővel a felső edényt.

Két vagy három párolóedény használata

1. Helyezze az „1” párolóedényt a páragyújtó tálca tetejére.
2. A nagyobb darab, hosszabb párolási időt igénylő ételt helyezze az alsó párolóedénybe.
3. Helyezze a „2” párolóedényt az „1” párolóedény tetejére.
4. Helyezze a kívánt ételt a párolóedénybe.
5. Helyezze a „3” párolóedényt a „2” párolóedény tetejére.
6. Helyezze a kívánt ételt a párolóedénybe.
7. Fedje le egy fedővel a felső edényt.

A rizsfőző edény használata

1. Tegyen rizst vagy más élelmiszert folyadékkal vagy szósszal a rizsfőzőedénybe.
2. Helyezze a rizsfőző edényt a párolóedénybe.
3. Végül helyezze fel a fedelet.

MEGJEGYZÉS:

Vegye figyelembe a „Főzési utasítások”. Ott információkat talál a különböző rizsekhez szükséges vízmennyiségekről.

Az áramforrás csatlakoztatása

1. Ellenőrizze, hogy a használni kívánt elektromos hálózati feszültség megegyezik a készülék hálózati feszültségével. Erről információkat az alapegység adattábláján talál.
2. Ügyeljen arra, hogy az időzítő ki legyen kapcsolva.

- Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelően felszerelt, földelt aljzatba.

A készülék használata

- A víz betöltése után először helyezze el a páragyújtó tálcát, majd a párolóedényt és a fedelet.
- A fedelet a gőznyílással a hátoldalán helyezze fel.
- Ne takarja le a gőznyílásokat működés közben. Hagyja szabadon távozni a gőzt.

Bekapcsolás

Az időzítő kapcsoló segítségével állítsa be a kívánt főzési időt. Vegye figyelembe a „Főzési utasítások”. A jelzőlámpa jelzi a működési üzemmódot.

A működés megszakítása

Forgassa el ütközésig az időzítő kapcsolót az óramutató járásával ellentétes irányba. Húzza ki a dugaszt a hálózati aljzattól.

Túlhevülés elleni védelem

A betöltött vízmennyiség elférésekor a készülék egy kis idő múlva kikapcsol. A jelzőfény kialszik. De a mechanikus időzítő tovább működik.

FIGYELMEZTETÉS:

A készülék még csatlakoztatva van az elektromos hálózathoz!

- Szakítsa meg a műveletet a csatlakozó kihúzásával.
- A használat folytatásához töltsön be újra hideg vizet. Állítsa be újra a gőzölési időt.

Több víz hozzáadása

A maximális vízszintig (1,5 liter) feltöltve a készülék kb. 75 percnyi működés után használja el a vizet.

Figyelje a vízszintjelzőt. Javasoljuk, hogy már akkor töltsön újra vizet a készülékbe, ha a vízszint elérte a MIN jelzést. Ezt működő készülék mellett is megteheti.

- Használjon mérőpoharat.
- Töltse be a vizet a vízbemeneten át.
- Töltse fel a tartályt a MAX szintig.

A működés leállítása

Amikor letelt az idő, a fűtési folyamat automatikusan kikapcsol. Egy sípszót fog hallani. A jelzőlámpa kialszik. Lehet, hogy néhány perccel tovább hallja majd az időzítő ketyegését.

- Húzza ki a tápkábelt a csatlakozóaljzattól.

FIGYELMEZTETÉS:

- Mindig használjon edénytartókat vagy sütőkesztyűt a forró tartozékok kezelésekor vagy eltávolításakor, hogy ne égesse meg a forró gőz!
- A páragyújtó tálcán lévő folyadék forró!

Először a párolóedényeket távolítsa el, majd utóljára a páragyújtó tálcát.

Főzési utasítások

Általános jellegű figyelmeztetések

- A következő időbeállítások csak tájékoztató jellegűek, és a körülményektől függően változhatnak.
- Több párolóedény használatakor a teljes főzési idő kb. 5 perccel megnövekedik.
- A hosszabb főzési időt igénylő ételeket mindig a legelső párolóedénybe tegye.
- Ne főzzön túl nagy méretű vagy túl sok ételt, hogy a gőz ki tudjon áramolni a fedetlen gőznyílásokból.
- A disznó- és csirkehúst főzés előtt olvassza ki.
- A páragyújtó tartályban összegyűlt folyadékot szőszokban vagy levesként használhatja.

Rizs

- Különböző osztályú rizsek vannak. Minden osztályhoz vegye figyelembe a hozzá tartozó főzési utasításokat.
- Tegye a pontosan kimért mennyiségű rizst és vizet a rizsfőző edénybe. Jegyezze meg a rizs vízhez képesti arányát az alábbi táblázat szerint. Takarja le a fedéllel, és kapcsolja be a párolót.
- A megadott főzési idő letelte után minden típusú rizsnél ellenőrizze, hogy a rizs egyenletesen főtt-e meg. Keverje fel a rizst.
- A rizs keverésekor/ellenőrzésekor ne hagyja, hogy lecsapódott víz cseppenjen a rizsfőző edénybe. Ez megváltoztathatja a rizs kinézetét és ízét.
- Főzés után vajjal, sóval vagy borssal ízesítheti a rizst.

Rizs minősége	Egybe a rizsfőző edényben		Körülbelüli idő (percekben)
	Rizs	+ VíZ	
Barnarizs			
- normál	1/2 csésze	1 csésze	42-45
- előfőzött ("forrázott")	1 csésze	1 1/2 csésze	45-50
Hosszúszemű és vadrizs keveréke			
- normál	1 csésze	1 1/2 csésze	56-58
- gyorsfőzésű	1 csésze	1 3/4 csésze	18-20
Instant rizs	1 csésze	1 1/2 csésze	12-15
Fehér rizs			
- normál	1 csésze	1 1/2 csésze	45-50
- hosszúszemű	1 csésze	1 2/3 csésze	50-55

Zöldségek/gyümölcsök:

- Alaposan tisztítsa meg a zöldségeket és vágja le a szárukukat. Tisztítsa meg, hántsa meg és vágja össze a kívánt méretre. A kisebb darabok hamarabb főnek meg, mint a nagyobbak.

- A fagyasztott ételek mennyisége, minősége, frissessége, mérete/ egyformasága és a hőmérséklete hatással lehet a főzési időre. A víz mennyisége és a főzési idő a kívánt eredménytől változhat.
- Főzés előtt ne olvassza ki a fagyasztott zöldségeket.

Zöldségek / gyümölcsök	Darabok súlya vagy mennyisége	Körülbelüli idő (percekben)
Egész articsóka	4 egész darab	30-32
Spárgafejek	500 g	12-14
Bab		
- zöld / fényezett	250 g	12-14
- vágott vagy egész	500 g	20-22
- nagyméretű	500 g, hüvelyes	12-13
Cékla	500 g, szeletelt	25-28
Brokkoli	500 g	20-22
Kelbimbó	500 g	24-26
Fehérkáposzta	500 g, reszelt	16-18
Zeller	250 g, vágott	14-16
Sárgarépa	500 g, vágott	18-20
Egész karfiol	500 g	20-22
Csöves kukorica	3-5 cső	14-16
Padlizsán	500 g	16-18
Egész gomba	500 g	10-12
Hagyma	250 g, vékonyra vágott	12-14
Egész paprika	közepes, legfeljebb 4 darab	12-13
Burgonya (kb.)	500 g	30-32
Sárga karórépa	1 közepes, felkockázott	28-30
Spenót	250 g	14-16
Tök	500 g	16-18
Répa	500 g, vágott	20-22
Fagyasztott zöldség	285 g	28-50
Alma	500 g, darabok	10-15
Körte	500 g, darabok	10-15

Hal és tengeri herkentyűk

- Az alábbi táblázatban lévő főzési idők a friss, fagyasztott és kiolvasztott tengeri herkentyűkre és halakra vonatkoznak. Tisztítsa meg a friss tengeri herkentyűket és halakat a párolás előtt.
- A legtöbb tengeri herkentyű és hal gyorsan megfő. A feltüntetett vagy annál kisebb mennyiségeket főzzön.
- A nagy és kisebb kagylók vagy osztrigák különböző idő után nyílnak ki. Ellenőrizze a héjat, hogy elkerülje az előfőzést. Ne egye meg azokat a kagylókat, amelyeknek nem nyílt ki a héja a főzés után, hogy elkerülje az esetleges halmérgezést!

- Halfilét a rizsfőző edényben is párolhat.
- Állítsa be a megfelelő főzési időt.

Tengeri herkentyű/hal	Darabok súlya vagy mennyisége	Körülbelüli idő (percekben)
Nagyobb kagylók	500 g	10-12
Garnélarák	250 g	20-22
Homár		
- fark	2-4	16-18
- vágott	500-600 g	18-20
Kis kagylók (friss, héjas)	500 g	14-16
Osztriga (friss, héjas)	1500 g	18-20
Királykagyló (friss)	500 g	16-18
Rák		
- közepes, páncélban	500 g	10-12
- nagy/ nagy, páncélban	500 g	16-18
Hal		
- egész	250-375 g	10-12
- filé	500 g	10-12
- törzs	500 g, 2,5 cm vastag	16-18

Hús

Hús	Darabok súlya vagy mennyisége	Körülbelüli idő (percekben)
Marhahús		
- darabok	500 g	28-30
- darálthús	500 g	16-18
- húsgolyók	500 g	22-24
Származ		
- darabok / szeletek	2-4	24-26
Báránhús		
- darabok / szeletek	500 g	26-28
Disznóhús		
- darabok / szeletek	500 g	26-28
Hot dog / kolbászok	500 g	14-18

Tojások

Legfeljebb 6 tojást tehet a tojástartóba a párolóedény aljára. Ha több tojást akar főzni, akkor tegye közvetlenül a párolóedény aljára.

Tojás	Mennyiség darabban	Körülbelüli idő (percekben)
Nem hámozott		
- lágy	1-12	15-18
- kemény	1-12	19-22

Tojás	Mennyiség darabban	Körülbelüli idő (percekben)
Buggyantott		
1. lépés: Öntsön 2 csésze vizet a rizsedénybe; gőzölje forróra a vizet.		7-8
2. lépés: Törjön fel egy tojást és öntse az edénybe; tegye az edényt a forró vízzel telt párolóedénybe, amíg meg nem buggyan.		7-8

Tojás	Mennyiség darabban	Körülbelüli idő (percekben)
Rántotta		
Verjen fel 6 tojást 2 kanál tejjel a rizsfőző edénybe; sóval, borssal ízesítse.		20-22

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a tápkábelt és várjon, hogy a készülék megfelelően lehűljön.
- A tisztításkor ne merítse vízbe a pároló alapzatát. Máskülönből áramütést vagy tüzet okozhat.

VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfét vagy más karcoló tárgyakat.
- Ne használjon éles vagy karcoló tisztítószerket.

Az alapegység felülete

Az alapot felületét csak nedves ruhával törölje át, majd egy száraz ruhával törölje szárazra.

Tartály

- Öntse ki a maradék vizet a tartályból.
- Egy ruhával törölje szárazra a tartályt.

Tartozékok

VIGYÁZAT:

Ne tisztítsa mosogatógépben ezeket a tartozékokat. Máskülönből a műanyag felületek kifakulhatnak.

- Ezeket a tartozékokat szappanos vízben kézzel tisztítsa meg.
- Tiszta vízben öblítse le és szárítsa meg.

Vízkömentesítés

A kemény vízzel rendelkező háztartásokban vízkő rakódhat le a hevítőelemeken. Ez a gőz elzáródását okozhatja még az étel elkészülte előtt.

- Ennek elkerülése érdekében 7-10 használat után töltsön 3 csésze ecetet a vizes tartályba és tölts fel vízzel a "MAX" szintig.
- Ne tegye fel a fedelet, a pároló vagy rizsedényt és a páragyújtó tálcát a párolóra.

- Csatlakoztassa a tápkábelt a hálózatba, és kapcsolja be a készüléket. Állítsa a párolási időt 30 percre.
- Amikor az idő letelt, húzza ki a tápkábelt az elektromos hálózatból. Hagyja teljesen lehűlni a készüléket.
- Csak ezután öntse ki a vizet a tartályból. Néhányszor hideg vízzel öblítse ki a vizes tartályt.

Tárolás

- A készüléket csak lehűlése után és tiszta állapotban tárolja el.
- A készüléknek az eredeti csomagolásában való tárolását javasoljuk, ha hosszabb ideig nem kívánja használni azt.
- Mindig tartsa a készüléket gyerekektől távol, egy jól szellőztetett, száraz helyiségben.

Műszaki adatok

Modell:.....DG 3665
 Feszültségellátás:220-240 V~, 50 Hz
 Teljesítményfelvétel: 800 W
 Védelmi osztály: I
 Nettó tömeg:..... kb. 1,27 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatossá termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesség-elviselő képesség vagy kifesztültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Hulladékkezelés

A „kuka“ piktogram jelentése



Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétkébe valók!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlantítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás” gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.